

Suprême de pintade aux poireaux étuvés à la sauce tomate et pleurotes sautées



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (pour 4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 100 g
- Ail 2 gousses
- Huile d'olive extravierge q.s
- Persil q.s
- Pintade 600 g
- Pleurotes 200 g
- Poireaux 180 g
- Poivre q.s
- Pousses fraîches q.s
- Sel q.s
- Thym q.s

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Prenez la poitrine de pintade, entaillez-la de manière à créer une poche et faites-la mariner avec du sel, du poivre et du thym.
2. Disposez la poitrine sur un film de cuisson, la peau tournée vers le haut, et refermez le film en le resserrant et en enroulant les extrémités comme s'il s'agissait d'un bonbon.
3. Refermez le « bonbon » et enveloppez-le de papier sulfurisé.
4. Faites cuire la papillote pendant 12 minutes dans un four à 180°.
5. Durant ce temps, coupez les poireaux en fines lamelles et faites-les étuver dans une poêle avec le **Pomè Coulis de Tomates**.
6. Coupez les pleurotes et faites-les revenir dans un peu d'huile avec l'ail, le sel et le persil.
7. Pour achever la recette, ouvrez la papillote et faites revenir la pintade à feu vif. Servez la viande avec les poireaux étuvés et les pleurotes sautées.